

調 査

保 存 食 に つ い て

大 食 二 回 生

昭和30年度漬物，31年度寿司，32年度味噌と調査，蒐集されたので，今年は学会の賛成を得て保存食品と云う題材を取り上げた。

そして例年に習って全国的に保存食品を集めようと計画を立てて見たが，あまりの広範囲のために品物の選択が困難な事と地方的特色のある保存品となると殆んど名物として取り扱われているために価格が高くて思うように集まらなかった。

そこで全国的なものは各府県当り少しずつ取り上げ品物の展示だけに止め，主題は保存方法と云う立場に立つて市販品を調べ，それに従って品物を分類した。

各地方特産の保存食品の主なもの下記の通りである。しかし交通機関の発達した現在に於いては各地方に普及して，名前がわずかに変つただけで販売されているものが多い事を発見した。まず，保存方法により大きく分類すると次の通りである。しかし品物によってはそれらのいくつかが組合わされており，単一な保存方法のみの場合は少い。

食品の保存法 ①冷凍冷蔵法 ②燻煙法 ③かん詰（ビン詰）④塩蔵法 ⑤乾燥法 ⑥防腐剤による方法 ⑦その他（放射能利用）

次に重要食品の食品保存法は第1表の通りとなり，肉魚類の保存には全ての保存方法が適用されるが，食品によつてはある保存法は不可能なものもある事が解る。

第1表

		肉	魚	果実	蔬菜	卵	牛乳
冷 凍	蔵	+	+	+	+	+	+
凍 結		+	+	±	±	±	+
殺 菌		+	+	+	+	—	+
塩 蔵		+	+	—	+	—	—
燻 製		+	+	—	—	—	—

＋：可能 ー：不可能 ±：種類又は用途によつて不可能又は可能

更に又市販品にて同一原料の加工保存食品の水分，塩分を二三分析した結果は第2表の通りである。

第2表

区 分	水 分	区 分	水 分
海 ひ じ き	2.28%	生 か つ を	70%
わ か め	8.79	か 生 ぶ し	38
こ ん ぶ	10.19	つ 半乾燥かつを	31
草 佃煮こんぶ	33.00	を 鰹 節	12
塩ふきこんぶ	34.00		

区 分	水 分	区 分	塩 分
せ ん 切	15.5%	糸 こ ん ぶ	9.83%
い す る め	17.9	こ とろろこんぶ	8.03
燻 製	20.8	ん 佃煮こんぶ	14.93
か 佃 煮	22.5	ぶ 塩ふきこんぶ	15.63

全国主要保存食品

— 北 海 道 —

食品名 わかさぎ燻製

材 料 洞爺湖産のわかさぎ

作り方 新鮮なわかさぎを塩水につけて，しばらくおき，とり出して風に乾し燻製釜に入れる。

食べ方 三杯酢に漬けて食べるが，玉ネギと一諸に漬けると香もよい。ビール，酒の肴

食品名 姫鱈の燻製

材 料 支笏の姫鱈

作り方 甘塩の利く程度に塩蔵して，燻製釜につるし，三日位後，始めより高温にして2週間いぶす。

食べ方 小さく切つてつまみものにする。又は皮ぐるみ食べる。薄く切つて甘酢にする。煮て酒，ビールの肴にする。

由 来 支笏湖がひめさすの産であるところから，その加工法について研究されていた。

食品名 鮭の燻製

材 料 鮭

生産期 9月～翌年5～6月まで

食べ方 酒の肴に丸のままで厚さ2〜3ミリ位の木口切にしたものを指で肉骨をむしりながら食べる。特にウイスキーには好適。又、3枚に卸し3ミリ位の厚さに切つて、橙酢をかけるか、卸大根に二杯酢を加え鮭の3ミリ角を加えて和える。

食品名 昆布

材 料 昆布

作り方 長切昆布一原料の根茎を除いて浜辺の砂の上に乾燥し、日没湿気を吸収して柔くなつ後、屋内に入れ翌日更に乾燥する。次に屋内に積み、むしろを数日間おつておく。適度の色沢が出来た時精選、整理して結束する。刻み昆布一素乾昆布を原料として、水中に浸し染料を加えて煮沸、これを取り出して伸して重ね圧縮機で圧縮し、昆布の側面からぎざむ。

製産期 7月上旬〜10月中旬 7, 8月が最盛期である。

加工品 花折昆布、昆布茶、おぼろ昆布、酢昆布
由 来 北海道は海流の関係から良質な昆布がとれる。種類はまこんぶ、みついし昆布、ほそのめ昆布、りしり昆布等あり、ま昆布は最も幅が広く甘味も多く上等である。りしり昆布は、まこんぶに似ているが一般に小さく色は黒いが味は良く、利尻付近でとれる。みいし昆布は三石を中心にしてとれる。

外に北海道特産として北海道干するめ、かずのこ、若布、えび塩辛、いかの粕漬、鯁燻製、雲丹漬、すきみだら等ある。

—東北地方—

食品名 秋田路の砂糖漬 秋田県

材 料 路

作り方 双目糖を釜に入れ、清水で溶解し、これに精製した路を投入し約1時間煮る。後別器に移し更に新しい糖液を作り、その中で煮つめる。これを三回くりかえして新しく調製した糖液中に約10時間漬した後、とり出して陶器製壺中に貯蔵する。仕上げ法は貯蔵しているものを取り出して新しい糖液で充分煮込み糖液をしぼつて、乾燥砂糖にまぶす。

由 来 秋田路は、茎の高さ7尺、葉が傘の様に大きく、その品質は良く、軟く、香味とも良好である。古くから秋田地方の家庭の副食物とし

ていたもので、享保年間の或日、藩主佐竹義峯が秋田路を江戸屋敷の諸侯に饗応したことから有名になつた。砂糖漬は、明治12年頃渡辺儀兵衛と云う人が栽培して売っていたのを高橋長左衛門という人が買い、これを砂糖漬にして販売したのが始まりである。

—そ の 他—

青森県 練うに、青森玄そば、大畑塩干するめ

秋田県 わかさぎ佃煮、白玉粉

岩手県 干するめ、塩うに、いか塩干、若布

山形県 牛肉あまず漬、のし梅、鯉の粕漬

宮城県 鮑の粕漬、三陸節、松島干海苔、

福島県 乾麺、さんま味淋干し、白河そば

—関東地方—

食品名 紫蘇巻唐辛子 栃木県

材 料 紫蘇、唐辛子、高山植物のつくばね

作り方 唐辛子と高山植物のつくばねに紫蘇を配した家伝の製法と云われている。

食べ方 これを刻み、味の素、醤油で食べる。又そのまま食べてもよい。精進料理の種で漬物の代りに使用

作る季節 7月〜9月上旬まで

由 来 勝道上人が日光山を開山する時、寒さをしのぐためにこれを常食として精進したと伝えられている。

食品名 水戸納豆 茨城県

材 料 小粒の大豆

作り方 普通の納豆を造るには、ワラで醗酵しないで醗酵したものをワラにつつんでいるが、これは蒸気でふかしたものをワラ筒に入れて納豆菌を培養している。従つて高い香りがあり加工した納豆が柔い。

食べ方 強い辛子と共に食べると味が良い。又卵の黄味だけを入れて攪拌して食べる。又ネギを細く刻み大根をおろして、汁をしぼつて混ぜて食べる。

食品名 鰯味淋干 千葉県

材 料 鰯

作り方 鰯の頭を取り、開いて骨を抜き、一昼夜味淋に浸して干す。

食べ方 ビールの肴、副食として魚の代用

由 来 九十九里浜は全国的な鰯の漁業地である。そ

の製品は全国に普及している。

食品名 **東京干海苔** 東京

材 料 浅草海苔, 香味として七味蕃椒

作り方 海苔の芽を摘み, これを筴に入れ, 海水で洗滌し, 泥或は混生している青苔等を除いて, 水を切つておく。これを台上にのせ庖丁で叩き乍ら刻み, 後水を張つた樽の中に移しよく攪拌する。次に抄き台の上の簀に抄き杵をのせ, これに刻んだ海苔を流し込む。水切りを充分にする。後戸外で風当りの少い陽当りの良い所で乾燥する。又味付の浅草海苔は, 炭火で適当に焼き, 七味蕃椒等の香味を加えた醤油を淡白に一樣に塗り焙乾して少さく切る。

食べ方 即席吸物, すし, 揚物, 豆腐のかば焼

作る季節 主として冬期(12月頃より翌春三月頃まで)

由 来 浅草海苔のいわれは, 昔浅草(今の隅田川)の川口付近で海苔を採取し製造した為又俗説では, 品川近辺で採つた海苔を浅草で製送し, 浅草観音の境内で販売したため, 又浅草紙の製法にならい, 紙すきの方法で浅草紙の形に製造したためとも云われている。

食品名 **いかの塩辛** 神奈川県(小田原)

材 料 いか, こうじ

作り方 いかを水洗いして, 調理し, いか1貫匁に塩2升5合と, こうじ1枚分をいかのわたと共に樽に詰めておく1週間位で食べられる。

食べ方 塩辛汁, お茶漬

由 来 北条時代, 美濃国から小田原に移住した美濃屋吉衛が, 漬物屋を開業したことに始る。或年いかの大漁があり, その処分に困つた折価格が大暴落をした。その時に, このいかを大量に買いこんで時期をみて売り出そうと塩とこうじをもつて, 樽に詰め長期間の保法を考えたことが始まりである。

—そ の 他—

栃木県 かんびよう, 笹唐辛子佃煮, 塩納豆

茨城県 結城かんびよう, 鰹の塩干, 干蛤佃煮

群馬県 山椒の佃煮

千葉県 煮干いわし, (あさり, 蛤, いか等佃煮)

東 京 海苔

神奈川県 鎌倉ハム, 田浦ひじき

—中 部 地 方—

食品名 **すきみたら** 福井県

材 料 たら

作り方 たらを皮をむいて, 身だけを塩して干したもの,

食べ方 焼いてお茶漬の菜とする。又塩出しをして里芋などと煮て食べる。酢物, 焼いてふきんでつつんでくださき, ふりかけにする。

食べる季節 一年中であるが, 特に里芋のとれる時期に多く食用にされる。

由 来 北陸地方は, 冬期になると食べる物が少くなるので, その時期の用意として作つたもの。

食品名 **わかめ** 福井県

材 料 越前名所東尋坊でとれるわかめを乾燥して粉にしたもの。

食べ方 温い御飯にかける。お茶漬, 味そ汁

食品名 **信州凍豆腐**(みすず豆腐) 長野県

材 料 大豆

作り方 大豆を冬なら一昼夜, 夏ならば10時間水に浸す。そして碎き煮沸して粕を分離し豆乳の方を塩化カルシウムで蛋白を凝固させ, 切断して零下15度の冷凍室に入れる。1時間ほどして透明な飴色になつたら, 零下3度位で2週間以上冷蔵し, 除々に氷の結晶を成長させ, 豆腐の水分を吸収凍結させる。これにぬるま湯をかけてとかし, 乾燥室で八分程乾す。後二分は風乾しにして仕上げ膨軟加工する。高野豆腐を改良したもの。キメが細く, 光沢があり, 柔く, 栄養価も高い。

食べ方 寿司, 蒸し物, 煮物

作る季節 主として冬期

由 来 約4百年前, 川中島合戦当時, すでに「シミ豆腐」として販売されていた。

高地で早く乾く寒冷な自然風土で, その上品質の良い大豆が出る。

食品名 **手打そば**(信州そば) 長野県

材 料 そば粉, 小麦粉

作り方 そば粉7, 小麦粉3の割合で作る。

食べ方 主食の代用

由 来 小林一茶の俳句で有名になつた更科そばを善光寺詣りの旅人に名物として売り始めたものである。

信濃では月と仏とおらがそば 一茶

食品名 **鮎うるか** 岐阜県

材 料 鮎のはらわた

作り方 渋うかは鮎のはらわたを使つて塩辛とし、子うるかは鮎の真子(卵)を塩辛とする。

食べ方 酒の肴として珍重されている。お茶漬

由 来 長良川に鵜飼の業が始つた頃から鵜匠の考案によつて創り出したもので、元禄年間から発売している。

食品名 **わさび漬** 静岡県

材 料 生わさび、酒粉

作り方 酒粉と生わさびを細くきざんだものを混る。冬は長くもつが、夏期は早く食べないと味が落ちる。

作る季節 年中であるが最盛期は3月～5月、9月～10月

由 来 天城山一帯の清流は身にしみる程つめたくそして美しい。この様なところで育つわさびはピリツとした辛さと、程よい香りをもっている。高い山から流れ出ている清水に育つわさびが何と云つてもおいしい。起源は約200年前で安倍郡大河内村東木一帯で家庭用漬物としたのが始りである。

食品名 **浜納豆** 静岡県

材 料 大豆、麴菌、山椒の皮

作り方 蒸した大豆に麴菌を繁殖させて、山椒の皮を加え、食塩水中で蛋白質を消化させた後、水を切つて乾燥する。仕込みから蔵出するまで半年(夏の仕込みの場合)から1年(冬の仕込みの場合)かかる。

作る季節 仕込みは1年中、主として9月～12月

食べ方 お茶漬、酒の肴、大根おろしに混ぜて酢をかけて食べると珍味

由 来 約600年昔、遠州福永村の大福寺の僧がこれを造り、独自の風味と保存の効く所から全国に知れ渡り、山椒の皮の辛いのが混るので1名から納豆とも云う。昔、文禄年間征韓の役が起つた時、秀吉は肥前那古耶に出陣の際、この唐納豆を下物に充て唐納豆の字邦訓からをおさめてまめという語に通ずる所から吉兆であるとした。

この唐納豆は浜名の郷から出るので一名浜納豆とも呼ばれた。

からかわの猫にあらねば、さみせんの
いとをもひかぬ浜名納豆

食品名 **きしめん** 愛知県

材 料 小麦粉、塩

作り方 小麦粉を塩水でこね、うすくのばして、うどんより巾広く切つたもの。

作る季節 年中、特に4月頃多い。

食べ方 良く煮立つた湯でゆで上げ、それを水でさらして、二度熱い湯につけ、青野菜(ホウレン草、ネギ)花かつをお盛つて味の良い御汁をかけて食べる。すましのうかし、煮込みうどん、味そ煮込み。

由 来 東海道名所に「鳴海あたり芋川と云う里に名物ひらうどんというもの有り云々」とあり、東海道の芋川池や鳴海付近で作り始めた。古くからの蔬菜ばかりの風習を破つて尾張藩主の献上ものには雉の肉をいれてこれを供し、御三家紀州候御滞在の折にもそれを饗して賞美され、その語源が転化してきしめんとなつた。

— そ の 他 —

新潟県 白玉粉、鯛の子塩干、甘露梅

富山県 きんこ

石川県 このわた

福井県 梅肉、かたの華、かれうに焼

長野県 寒天、若鳥燻製

岐阜県 焼麩、糸寒天

静岡県 干椎茸、しらす干、しそ巻、鰹の塩辛

山梨県 御岳そば

愛知県 大根切干、干海苔

— 近 畿 地 方 —

食品名 **湖魚のあめ煮** 滋賀県

材 料 イサザ、エビ、モロコ、小アユ、小ブナ

作り方 あめ煮のコツは火かげんにあり業者間でも極秘にされている。

食べ方 副食、ビール、酒の肴

由 来 天正年間に豊臣秀吉が各地に転戦した際陣中見舞として琵琶湖の魚を、各陣に送り兵士達をはげましたのが始まり、その後明治の始め大津市膳所の川崎という人が長期間の保存にたえる様にと工夫改良をして現在に至る。

食品名 **小鮎燻製** 滋賀県

材 料 小鮎

作り方 小鮎をサツと塩ゆでして、2～3尾を串にさし
いぶして揚げオリーブ油につけ、それを一皿

夜乾かしてビン詰にする。

食べ方 二杯酢，三杯酢で食べるとおいしい。

由 来 県立水産試験場の指導によつて，20年前に琵琶湖特産の小鮎を燻製に試作したのが始まりである。

食品名 **大徳寺納豆**

材 料 大豆

作り方 大豆を柔くなるまで煮て，後大豆の半量の香煎（はつたい粉）の中で約1週間位酸酵させる。酸酵させた大豆へ，大豆の2分の1の塩と3分の1の水を混ぜ樽の中に入れ，真夏の太陽のもとで4～5週間乾かす。この時1日に何回もかき混ぜる。

作る季節 7月末～10月の始め。

食べ方 抹茶のお供，酒の肴，お茶漬

由 来 宋の時代に大徳寺の僧侶が，中国宋の国え渡つてこの作り方をもち帰り大徳寺で作られたのが始り。

食品名 **しぐれ蛤（時雨蛤）** 三重県

材 料 伊勢の蛤，桑名の蛤

作り方 むき身を湯で煮て，火からおろす前に生姜を入れて風味を出し四日市特産の溜醬で煮ける。からい程一種の甘味ある独得の風味を持つている。

食べ方 温い御飯にのせ熱い緑茶を注いで食べる。御飯を炊くときに入れる。押し寿司，巻寿司，即席吸物，御茶受。

由 来 広重が東海道四日市三重川で旅人は時雨に逢いて笠をぬぎと唄つたことは有名である。昔，神無月に蛤を京都の伝奏屋敷を通じて御所に献上したことにより，

「神無月降りみふらずみ定めなき，時雨ぞ冬の初めなりける」（後選集）と古歌に基き，時雨煮と名付けられた。

食品名 **味付わかめ** 三重県

材 料 わかめ

作り方 軟いわかめを水洗いした後，小さく切り，これをアメ砂糖等で味付けをして乾燥させる。

食べ方 ビールのつき出し

由 来 志摩のわかめは軟かく良質で大正年間からこれの製造を始めている。

食品名 **松茸の砂糖漬**

材 料 松茸

作り方 伊賀名物の松茸を砂糖で煮つめて干す。

食べ方 松茸の得られない季節に高級料理やすき焼等にされている。

食品名 **三輪素麺** 奈良県

材 料 大和地方に産する良質の小麦

作り方 大和地方の良質の小麦を製粉し，三輪の神山から湧出する清水を用い，極寒に手で伸して組んだ木に糸の様につるして干す。この手伸し故に煮くずれせず，弾力性に富み，シャリツと出来上る。これは極寒の手伸の他に古代と同様石臼でひいた粉を三割以上入れるからと云われている。

玉子素麺—小麦粉に新鮮な鶏卵を混じて作る。栄養豊富，美味である。

薄茶素麺—宇治の薄茶を小麦粉に混じて作る。香りがよい。

作る季節 冬期

保存期間 年月を経る程弾力性が増し硬度を帯び風味が良くなる。

食べ方 冷しそうめん，焼鍋，椀だね

由 来 三輪には三輪明神という神社が古くからあり，崇神天皇7代の時，15代目の神王サイ久佐の次男穀主が，この三輪地方は小麦を作るのに大相適している事を感じられ，又グルテンの多い事を知つた。冬期の乾燥，晴天続きと気候も小麦に適し，人口が多く米だけでは生活出来ないの副業的なものとして作つた。又製粉には三輪山とまきむきの間の川や，多武峰の川に三十石ひける臼があり，それを使つた。ここで製粉されたものを三輪神社の清水で極寒に手伸でソーメンを作る事をこの穀主が民間に伝えた。

食品名 **吉野葛** 奈良県

材 料 葛藤の根

作り方 葛藤を水で洗淨し，土砂を除去し，桶の上に置いた板上に並べ，木槌で打ちこわしそれから出る白濁汁を桶に集め一夜放置すると層積される。このようにして得られた澱粉を桶に入れ，水を満たし攪拌し10回位洗滌する。この沈澱層を四段階位に分け1日間放置した後，上澄液を傾瀉し沈澱物を別の桶に取り，最初の1回は太陽光線に直射乾燥した後，約1ヶ月間は日影で乾燥する。この様にして純白な製品を得る。

作る季節 秋の終り頃から初春にかけて採集する。

食べ方 くず湯

食品名 **甘露梅** 奈良県

材 料 果肉の豊富な梅

作り方 1個の梅果から4切れ〜6切れの果肉を切りとり、薄塩に一昼夜下漬をして水を切る。容器は陶製壺を用い、紫蘇の葉を1枚ずつ重ねて、薄塩の水中に浸漬する。梅肉に紫蘇の葉を巻き付けた後、本漬する。これに砂糖を加え壺に入れ、重量を加え密封しておくとし1ヶ月も経れば食べられる。

作る季節 梅の採集は6月初旬より下旬までで梅果の青いものを採る。

— そ の 他 —

滋賀県 かんぴよう

三重県 かいず乾、真珠漬

大 阪 昆布、えびすめ塩昆布、寒天

兵庫県 播川そうめん、干たこ

和歌山県 金山寺醤油

— 中 国 地 方 —

食品名 **あみの塩漬** 岡山県

材 料 小蝦の一種(あみ)

作り方 岡山県の南海岸、児島湾でとれる桜色をしたからの柔い小蝦の一種で、これを生のままにがりのない1等塩に漬ける。

作る季節 漁期は秋から2月頃まで

由 来 昔から「備前のあみ」として名産になつていますが明確なことはわからない。延喜式に「備前国産年魚」とあるが、このあみであろうと云われ、その後「新猿集記」や江戸時代寛永の巡見留正徳の「和漢三才図絵」等にも見られる。

食品名 **梔漬** 岡山県

材 料 海老

作り方 瀬戸内海の宝庫水島灘にいる海老の小具足をばづし、生のよい鳥賊に庖丁を加え食塩と梔に味淋を充分に加えて漬けたものである。

由 来 頼山陽がこの地に滞留の折、この梔漬を朝に賞味され、それ以後、笠岡の代表的名物として現在に至っている。

食品名 **うに** 山口県

由 来 文久の初め(約100年前)下関市彦島沖の孤島六連島に細々と漁業をしていた木戸久七と

いう人がうにの卵巣を集めて塩漬にして食みると風味がよいので、これを長府の支藩毛利公に献納し、おほめの言葉を賜つたので馬関名物々塩うに々として市場に出し、かたわら加工製造を研究して商号を雲丹久とつけた。

作る季節 生産期一生うに集荷は3月—8月

製品は9—12月

食品名 **ふぐ** 山口県

山口県の付近には多くのふぐがとれる。

関門名物としてのふぐ料理は有名である。又珍味として、その風味は絶讃されている。この珍味を生かして色々な加工品に工夫されている。

○ふぐ味淋干—焦げ過ぎない様焙つて食べると香りが高い風味が出ておいしい。

○ふぐ粕漬—このまま刺身の様に薄く切つて食う

○ふぐ塩ぼし—火に焙る。

○ふぐ燻製—このまま刺身の様に薄く切る。

酒肴、ビールのつまみ

○ふぐ田麩

○ふぐ小判焼

○ふぐ茶漬

○ふぐ細雪

— そ の 他 —

島根県 隠岐干するめ、浜田のふぐ味淋干、干かれい、公魚の甘露煮

岡山県 岡山そうめん、あみの塩漬

広島県 かずの子南蛮漬、海老茶漬、白魚時雨煮

山口県 鯛茶、干えい、海老昆布

— 四 国 地 方 —

食品名 **さわらのからすみ** 香川県

材 料 さわらの子

作り方 さわらの子を約1週間塩づけにして、塩をきかせ、水に2、3時間つけ塩をぬく。これを天火でかわかす。

保存期間 湿気の少いところへおくと保存がきく。

食べ方 ビールのつまみ、お茶うけ

由 来 昔は熱帯地方の産物であつたが、だんだんと温帯である日本にも伝わり、徳川時代から初まつたのではないかと推測される。

食品名 **かやく入味もろみ** 香川県

材 料 もろみ、かやくとなるもの

作り方 小豆島の醤油の原料である諸味を、調味して味をつけ、かやくと称する適当な品を配合して作る。

由 来 小豆島では、数百年前から醤油製造が始められ、その原料である諸味を原料としてみやげ物を作つて売り出したのが始め。

食品名 醤油豆

材 料 大豆（そら豆）唐辛子

作り方 醤油の中に唐辛子と砂糖を加え、これに大豆やそら豆の炒りたてを漬け込んで作る。

由 来 1人の遍路さんが豆を炒っていたら、豆がはじけて醤油つぼに落ちたので、拾い出して食べて見たら香ばしくて、おいしかつたので、それから名物になったといわれる。

食品名 五色そうめん 愛媛県

材 料 小麦粉、鶏卵、抹茶、葛粉

作り方 小麦粉に鶏卵、抹茶、葛粉を加え特に味付けの塩加減が秘伝といわれる。五色から成り、ゆでても色がおちずかえつて色がさえて美しくなる。

由 来 松山藩祖の松定行が桑名から転封の時、一諸に移住した長門屋市左衛門が、長門そうめんとして売り出したもので、享保の頃、朝廷へ献上した所「天皇が遊糸賞珍その美天として五色の如し」と仰せられたので以後五色そうめんと云うようになった。

食品名 鳴門若布 徳島県

材 料 若布

食べ方 三杯酢、味そ汁、筍と一諸に煮る。

由 来 若布は全国至る所でとれるが、潮流の早い鳴門海峡にとれる若布は他の地のものに見られない特色がある。
色がよくて香りが高い上にさらつとしていて、いくら水につけても、又煮ても形のぐずれることがない。これは鳴戸の瀬によつて始めて育つもので他の海に移植しても育たないと云われる。

— そ の 他 —

香川県 讃岐そうめん、小豆島昆布佃煮

徳島県 阿波のそば

高知県 土佐節、鯛の花

愛媛県 伊予煮干、丸干いわし、花かつお、海苔

— 九 州 地 方 —

食品名 松浦漬 佐賀県

材 料 鯨の蕪骨、酒粕、唐辛子

作り方 酒粕に鯨の蕪骨と調味料をまぜ合せて作る。永い間その味を保ち夏でも変質しない。唐辛子が適度に入っているので味がよく、粕の上品な甘さおいしい。

食べ方 酒の肴、御飯にまぶす、おやつによい。

保存期間 密閉しておけば数年間。

食品名 かに漬 有明海（佐賀県・福岡県）

材 料 かに、コシヨウ

作り方 有明海沿岸の潟に棲息している特殊のカニの生きたものの、つうをとり、白でつきカニ一升到塩三合、コシヨウを適当にまぜ、かめに漬け込んで、一定の期間おいて、びんに詰める。

これは強壯剤や強精剤によく、その美味を称し古歌に「白飯に蟹塩辛や三年経てば蔵倒す」といわれている。

作る季節 かにをとる時期は彼岸前が一番適し従つて作る季節も彼岸前後

保存期間 密閉しておけば数年

由 来 万葉集に次の様な歌がのつている。
カラウス ツ ナウスツ オシチ
「柄碓に春き庭に立つ手碓子春き押照るや難波の小江の初垂塩を辛く垂りきて陶入作れる瓶を今日取り持ち来吾が自らに監添り給ひ持賞すも、もち賞するも、もち賞すも」。この歌がかに漬の由来である。

食品名 うみたけの粕漬 福岡県

材 料 うみたけ

作り方 採取したうみたけをその全体量の10分の1位の塩に1ヶ月余りつけておく、自然に黒味がとれた頃水分をよく抜き酒粕に砂糖、塩、コシヨウをよくすりまぜ、その中につけこむ。

食べ方 粕のついたまま食する。酒の肴

食品名 滔天漬 熊本県

材 料 貝柱、海茸、鯨の軟骨、酒粕

作り方 貝柱を水でさらし塩漬にしたもの、海藻を適当に切り水でさらし塩漬したもの、鯨の軟骨も塩漬にする。随時、適当な量だけを取り出し、それぞれに味の素等を入れ味付をし、それぞれ別々に樽漬にしてつめ合わす。そして酒粕がぼろぼろにならない様に酒をかける。

保存期間 夏は2週間～20日，冬で2ヶ月余り

由 来 熊本県荒尾市に生をうけた宮崎滔天は，4人兄弟で，ある時4人が4つの山に登り四者会談を開いた。曰く人間は全て平等であるのに，平等でないのをこれを何とかしなければならぬと考え，中国に渡る機会を伺っていたが日本に亡命して来た孫文を自宅にまねき手厚くもてなした。この時に貝料理を出し，あまりにおいしかったので滔天漬とした。

食品名 **豊後えび** 大分県

材 料 えび

作り方 近海でとれるえびを天火で乾燥し，独特の方法で製造する。風味がよい。

食べ方 酒の肴，ビールのつまみ，即席吸物，お茶うけ，

由 来 豊後湾産の海老を原料として加工の研究を重ね大分県随一の名産となつた。

食品名 **大分干しいたけ** 大分県

椎茸は大体日本独特のものであるが大分がその主要生産額の4分の1を産出し我国第一の生産県である。気候と風土に恵まれているため，品質は優秀

食べ方 巻ずし，ちらしずし，茶碗むし，吸物，煮物，天ぷら類，シチュウ，カレーライス，スープ，バター焼，中華料理

由 来 本県南部の山間では食糧不足を補うため古くから，しいたけを栽培していたが，明治38年大分県椎茸同業組合が設立されて基礎が固まり，椎茸栽培に恵まれた気候，伝統的技術，組合の指導奨励，更に昭和17年種駒の発明で生産は飛躍的に上昇した。

— そ の 他 —

福岡県 貝柱の粕漬

佐賀県 煮干いわし，佐賀干海苔

長崎県 島原そうめん，干するめ，煮干いわし

熊本県 白玉粉，落雁物，干海苔

宮崎県 日向しいたけ

大分県 椎茸佃煮，椎茸わさび漬，椎茸由布漬

鹿児島県 さつま節

最後に

食物学科2回生の文化祭に於ける発表に当り諸先生方の御指導と全国各店主，食物学会の皆様の御協力，又特に食品分析実験その他には太田先生，並びに助手芦田先生の御指導を頂きましたことに深く感謝しております。

内容が広範囲であつたため，不完全なものに終ってしまいましたが，今後も機会ある度に調査を続けたいと思います。